



### Menu du déjeuner

L'équipe HSP vous propose ses formules déjeuner valables du mardi au vendredi de 12h à 14h30

Formule entrée et plat : 26,90€

Formule plat et dessert : 26,90€

Formule entrée, plat et dessert : 31,90€

( Un supplément peut être ajouté à certains plats)

### Entrées

Tarama nature ou crabe ou oursin ou truffe	
Tartare d'algues	
Rillettes de saumon fumé maison	
Pimientos de padròn	
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	+ 3,0 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	+ 2,0 €
5 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	+ 1,0 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	+ 6,5 €
6 Huitres N° 3 « spéciales » du Cap-Ferret	+ 3,0 €
6 Huitres N° 2 « spéciales » de Marennes-Oléron	+ 6,5 €
Velouté du moment	
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 2,0 €

### Plats

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	
Ceviche de cabillaud, piment, lèche de tigre, coriandre, persil	
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	+ 2,0 €
8 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	+ 1,0 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	+ 3,0 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	+ 2,0 €
Pavé de saumon, sabayon à l'orange	
Pavé de lieu jaune, beurre citronné	
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 2,0 €
12 Huitres N° 3 « spéciales » du Cap-Ferret	+ 3,0 €
12 Huitres N° 2 « spéciales » de Marennes-Oléron	+ 6,5 €
Pavé de filet de bœuf, jus de viande, mousseline de pommes de terre	+ 6,5 €

### Fromage & desserts

Assiette de fromages, sélection de la fromagerie La Fontaine	+ 3,0 €
Panna cotta maison, vanille de Madagascar, mangue, fruits de la passion, crumble	
Cerises à l'eau-de-vie	
Tiramisu maison	
Moelleux au chocolat noir, lait de coco-chocolat blanc, fève de tonka, crumble	+ 1,0 €
Suggestion du moment	+ 3,0 €

Merci de nous prévenir en cas d'allergies

Prix net en euros

Service compris